Torcik z kremem jaglanym i galaretką (bez glutenu, mleka, jajek)

Dzisiaj przedstawiamy Wam przepis na specjalne okazje. Możecie zrobić torcik z kremem jaglanym i galaretką bez żelatyny. Oczywiście jest to propozycja także bez glutenu, mleka i jajek. Jeżeli macie mało czasu, możecie na spód położyć dozwolone ciasteczka lub wykonać całkowicie bez spodu. Wtedy powstanie pyszny a'la serniczek na zimno. Obie wersje smakują naprawdę świetnie. Dla mniejszej ilości osób można zrobić z połowy porcji. Polecamy!

Składniki (na foremkę o średnicy ok. 30 cm):

Ciasto:

- 1 szklanka i 1 łyżka mąki ryżowej białej
- 1/2 szklanki mąki owsianej
- 1/2 szklanki mąki z tapioki
- 2/3 szklanki cukru trzcinowego, zwykłego lub ksylitolu
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 1 1/2 łyżeczki sody oczyszczonej
- 1 lub 2 łyżki kakao
- 1 szklanka napoju roślinnego (u nas ryżowy)
- 1/2 szklanki oleju kokosowego

Krem jaglany:

- 1 szklanka suchej kaszy jaglanej
- 3 3/4 szklanki wody (lub 3 szklanki wody i 3/4 szklanki kwaskowego soku, np. jabłkowego, jeśli nie możemy cytryny)
- szczypta soli (np. morskiej lub himalajskiej)

- 1/2 szklanki cukru trzcinowego, zwykłego lub ksylitolu
- 1 opakowanie cukru waniliowego (lub trochę ekstraktu z wanilii)
- sok z połowy cytryny
- 1 łyżka oleju kokosowego
- 1 opakowanie (100g) orzechów nerkowca

Galaretka:

- 1 l soku wiśniowego lub malinowego (my użyliśmy soku malinowego 100% z wodą)
- 3 płaskie łyżeczki agaru
- cukier trzcinowy, cukier zwykły lub ksylitol do smaku

Mrożone owoce – u nas wiśnie

Przygotowanie torcika z kremem jaglanym i galaretką:

Ciasto:

Mąki przesiać do miski, dodać resztę suchych składników, dokładnie wymieszać z mlekiem ryżowym i rozpuszczonym (letnim) olejem kokosowym. Przełożyć do foremki o średnicy około 30 cm i piec w 190°C przez ok. 30 minut (do suchego patyczka).

Krem jaglany:

Kaszę dokładnie przepłukać zimną wodą, aż będzie czysta. Zagotować podaną ilość wody (lub wody z sokiem). Wsypać odsączoną kaszę i szczyptę soli. Gotować na małym ogniu przez ok. 15 – 20 minut, aż kasza będzie miękka. Ugotowaną kaszę zmiksować, dodać cukier/ksylitol, cukier waniliowy/ekstrakt z wanilii, sok z cytryny, zmielone orzechy nerkowca i olej kokosowy. Wszystko dokładnie wymieszać. Wyłożyć krem na ostudzony spód, wypełniając szczelnie boki, żeby galaretka później w nie nie spłynęła.

Galaretka:

Zagotować sok, dodawać stopniowo agar i mieszając gotować kilka minut (ewentualnie dosłodzić).
Galaretkę trochę przestudzić (nie może być zimna, bo wtedy jest już stężona).
Na krem wyłożyć zamrożone owoce (im gęściej, tym lepiej) i powoli, małymi porcjami, wlewać galaretkę, która dzięki mrożonym owocom szybko stężeje. Po ostudzeniu torcik jest gotowy do spożycia.

Uwaga!
Jeżeli nie mamy mrożonych owoców, musimy bardziej wystudzić galaretkę (ma być letnia) i wtedy lać na owoce. Ciasto i krem powinny być zimne (najlepiej włożyć na jakiś czas do lodówki). Wtedy galaretka szybko stężeje i nie „ucieknie” pod spód ciasta.

Smacznego!

Uwaga! Osoby chore na celiakię powinny używać produktów z certyfikatem bezglutenowym!

Torcik z kremem jaglanym i galaretką

Polecamy także inne przepisy na bezglutenowe ciasta:

- Tarta makowa z żurawiną
- Tarta jagodowa
- Brownie z wiśniami
- Jaglane brownie bez pieczenia
- Kaszkowiec kukurydziany
- Babka rodzynkowa
- Babka z batatem
- Babka wielkanocna
- Ciasto mocno czekoladowe
- Ciasto czekoladowe
- Piernik
- Szarlotka sypana
- Ciasto jabłkowe, czyli szarlotka bezglutenowa
- Ciasto migdałowe
- Ciasto ze śliwkami
- Placek drożdżowy z agrestem i borówkami
- Torcik wegański Raffaello
- Brzdąc z kremem jaglanym
- Kakaowe ciasto gryczane z bakaliami
- Gotowany sernik wegański z tofu i kaszy jaglanej
- Mazurek kajmakowy z morelami
- Mazurek z kremem z kaszy jaglanej
- Szybkie ciasto na kruchych ciasteczkach
- Kruche ciasto z rabarbarem
- Cobbler, czyli owoce pod ciastem

Torcik z kremem jaglanym i galaretką

Alergia Pokarmowa

Torcik z kremem jaglanym i galaretką